

HJEMMELAVET IS PÅ KONDENSERET MÆLK

½ l piskefløde
Korn fra en vaniljestang
1 dåse kondenseret mælk

Evt. 300 g kompot af frisk frugt eller
100 g chokolade/Oreo eller lign.

Hæld den kondenserede mælk i en skål sammen med vaniljekornene. Pisk godt igennem, så vaniljen fordeler sig. Pisk fløden stiv og bland forsigtigt med den kondenserede mælk indtil du får en jævn masse. Hæld det hele i en plastboks eller springform og stil den i fryseren i 5-7 timer.

Isen er fremragende som tilbehør til frugttærter og kager.

